

Grillierter Ziger



Marinade für grillierten Ziger (Ziger am Block)

- 1 EL gehackte Kräuter z.B. Rosmarin, Thymian, Oregano
- ½ KL Salz
- etwas grober Pfeffer
- 1 EL Senf
- 4 EL Öl
- 2 Knoblauchzehen, gepresst

Alle Zutaten miteinander verrühren, den Ziger damit marinieren und ab auf den Grill !

Grillsaucen zu Grilladen...



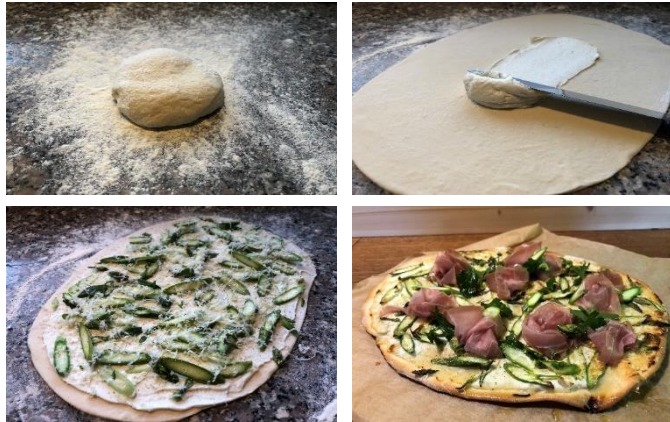
Zutaten nach Belieben mischen (feinkörnige Konsistenz) oder Stabmixen (wird glatt) :

Kräutersauce: 110g Creme-Ziger, 3 EL Milch, div. Kräuter gehackt, Salz und Pfeffer

Cocktailsauce: 110 g Creme-Ziger, 2 EL Ketchup, 1 EL Mayonnaise, Salz und Pfeffer

Knoblauchsauce: 110g Creme-Ziger, 1 Knoblauchzehe ausgepresst, 1 EL Mayonnaise, Salz und Pfeffer

Flammkuchen



Teig: 300g Mehl, 1 TL Salz, ¼ Würfel Hefe, 1 ½ dl Wasser, 50 g Butter.

Teig herstellen, kneten und 1 Stunde gehen lassen. Anschliessend mit Wallholz möglichst dünn ausrollen.

Belag: 260g Creme-Ziger stabmixen, würzen und auf dem Teig verstreichen. Beliebig belegen je nach Saison. Spargeln, Tomaten, Spinat, Zwiebeln, Zucchini, Kürbis, Huuswurst oder Rohschinken. Am Schluss rezenten Alpkäse darüber hobeln und 10-12 min. backen bei 220 Grad. Ziger ist ein sensationeller Ersatz für Creme Fraiche/Sauerrahm!

Pizza-Party

Teig zubereiten wie oben. Statt Butter kann 2 EL Öl und eine gepresste Knoblauchzehe verwendet werden. Wird statt 300g Mehl 110g Creme-Ziger und 190g Mehl und die Hälfte der Wassermenge verwendet, kann damit der Proteingehalt gesteigert werden (Pizza sättigt länger).

Pizza belegen. Der Ziger gibt der Pizza einen erfrischenden, leichten und wahnsinnig ausgeglichenen Geschmack. Dem Belegen sind keine Grenzen gesetzt.



Ziger-Spätzli



Spätzliteig: 500 g Creme-Ziger (gemixt), 1 dl Milch, 6 Eier, 2 TL Salz, Muskatnuss, 500g Mehl

Teig gut verklopfen, bis sich Blasen bilden und 30' Minuten ruhen lassen. Durch Spätzli-Sieb drücken und abkochen. In einer Bratpfanne anbraten und als Beilage zu Fleisch oder als Vollwertiges Gericht mit beispielsweise Bergkäse überbacken servieren.

Ziger-Teigwaren



Variante 1:

Blockziger in Würfel schneiden und in einer Bratpfanne anbraten, abschmecken mit z.B. Grillgewürzen, Curry, Knoblauch, Zwiebeln (mitrösten), (Rauch)-Paprika, Pfeffer... Die Zigerwürfel als Einlage in das Pastagericht geben.

Variante 2: (Bild)

Cremeziger Stabmixen, würzen (z.B. wie bei Variante 1) und als Sauce an die Teigwaren geben. Verwenden Sie das nächste Mal Ziger anstelle des Rahmes! Eine Offenbarung!